

# 話題のローズ伯爵 監修 SP コース&伯爵考案オリジナルカクテルも！ 銀座レストラン VAMPIRE CAFE #ヴァンパイアカフェが贈る クリスマスシーズン限定メニュー情報大公開・・・！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：澤田 泰一）が運営する『銀座レストラン VAMPIRE CAFE（ヴァンパイアカフェ）』では、特別メニュー「吸血鬼達のクリスマスコース（5,000円）」「聖なる夜のヴァンパイアクリスマスコース（8,000円）」を12月21日（金）～12月25日（火）の5日間のみご提供するなど、クリスマスシーズンを華やかに彩るシーズン限定メニューを展開いたします。



We wish your Merry Christmas... from GINZA #VAMPIRE CAFE

2020年に向け、世界に羽ばたく“美食都市”としてますます発展を続ける東京-TOKYO

紛れもなくこの都市の中心に位置する銀座という街において

17年以上もの長きに渡り居を構え、洋の東西を問わず人々を魔力で魅了してきた

吸血鬼が集いし館こそ…VAMPIRE CAFE（ヴァンパイア カフェ）。

この館の主であるローズ伯爵—VAMPIRE ROSE は闇の美食家として密かに名を馳せる存在でもあり…。

光り輝く街とは無縁の存在であるはずの伯爵が、この街を愛する人々に贈らずにはいられなかったスペシャルティ。

それが聖夜を中心に供される特別なコース料理やプレミアムな美しきカクテルの数々。

銀座の大人の隠れ家『VAMPIRE CAFE（ヴァンパイア カフェ）』で一年を締めくくる特別なひと時を…。



## Special Course Menu Line Up

- #1 サーモンとホタテのテリーヌ 雲丹のアングレーズソース
- #2 フォアグラと大根のポワレ
- #3 真鯛のアルフォルノ アメリケーヌソース
- #4 グレープフルーツと生姜のグラニテ
- #5 国産牛のアロスト 黒トリュフ薫るペリゲーソース
- #6 ハイカカオとキャラメル、2種のムースのガトー  
洋梨の赤ワイン煮 グラスヴァニーユ

5,000円（税抜）

- #1 クリスマスアミューズ
- #2 鮪のマリネとカポナータ・クルードのテリーヌ  
雲丹のアングレーズソース
- #3 フォアグラと大根のポワレ
- #4 オマール海老と帆立ムースのクロッカント ソースアメリケーヌ
- #5 グレープフルーツと生姜のグラニテ
- #6 国産牛ホホ肉のブラザート
- #7 国産牛のアロスト 黒トリュフ薫るペリゲーソース
- #8 苺のロマノフ ガトー仕立て ビーツのチュイル グラスピスターシュ  
or  
ハイカカオとキャラメル、2種のムースのガトー 洋梨の赤ワイン煮

8,000円（税抜）



鮭のマリネとカポナータ・クルードのテリーヌ  
雲丹のアングレーズソース

この館の主を象徴する花・薔薇を閉じこめたような紅色の美しいテリーヌは、前菜と呼ぶには余りにも美しく豪華な仕立て。甘酸っぱくマリネした鮭と、トマトの爽やかな酸味が口に広がるカポナータをまとめるのは濃厚な雲丹のソース…複雑に重なり合う味の協奏曲は宴の幕開けを華やかに彩ります。



フォアグラと大根のポワレ

西洋料理のご馳走として欠かせない食材の一つであるふっくらしたフォアグラを日本らしい冬の根菜・大根と合わせました。日本の伝統を体現しつつ、海外からの来訪者が多く行きかう銀座という街に佇む当館ならではの一品。一見するとミスマッチなコンビも口に運べばベストマリアージュと気づくはずです。



莓のロマンノフ ガトー仕立  
ピーツのチュイルグラスピスターシュ

いつの時代も変わらず、クリスマスシーズンにスポットを浴びるフルーツが莓。爽やかな酸味のこの果実を濃厚なマスカルポーネチーズと合わせて、コースのフィナーレを飾る華やかなデザートに仕立てました。ピーツのチュイルやピスタチオのアイスといったトレンド素材が添えられているのもポイント。



オマール海老と帆立ムースのクロッカント  
ソースアメリカーナ

“これぞ海の幸！”と唸ってしまうような至極の魚介料理。パリパリに焼き上げられた皮と、ぷりっぷりな身のオマール海老、そして帆立貝の甘みを生かしたムースを絡め合わせれば…想像以上の美味が舌を襲うこと間違いなし。海老のコクが溶け込んだソースでしっとりとした皮を味わうも楽しい一品です。



国産牛ホホ肉のブラザート

美食家の伯爵を満足させている闇の料理人が、手間暇惜みせず仕込む牛ホホ肉は、シルバーを立てるまでもなくほろほろと崩れるような柔らかさ。ヴァンパイアカフェ王道人気を誇る肉料理が特別な季節に相応しく格調高い一皿に仕上がりました。クリーミーで滑らかなマッシュポテトと合わせながらお楽しみください。



ハイカカオとキャラメル、2種のムースのガトー  
洋梨の赤ワイン煮グラスヴァニージュ

チョコレートとキャラメル。ともに濃厚な甘さを持つこの2つを絶妙に組み合わせる仕上げた人間界のパティシエをも驚かせる闇の料理人渾身のデザート。ムースの横に咲く洋梨の赤ワイン煮の薔薇も、この館の密かな味のルーツでもあるイタリア料理の伝統的ドルチェを思わせる本格的な味わいです。



伯爵からのプレゼント ※アルコール

1,280 円

凍てつく寒さの中、それでもこの館に辿り着く大都会の彷徨人をホッ…と癒してしまう、伯爵のさりげない優しさが漂うファーストオーダーにピッタリのドリンク。適度に温められたブランデーの中から、林檎やオレンジのフルーティさと紅茶の芳しい香りをお楽しみください。



血に塗れしホーリーナイト ※アルコール

1,280 円

聖夜のパーティという場にとりわけ相応わしい闇の世界の乾杯酒がこちら。シュワシュワと小さな気泡を立てるスパークリングワインに、ブルーキュラソーとザクロジュースを併せたグラスはミステリアス且つ見惚れる美しさ…乾杯場面はぜひ館を背景にしっかりと撮影を。



恐怖を齎す魔界のサンタクロース ※ノンアルコール

780 円

クリスマスというシーズンにおいて、全く揺るぎない人気を誇るデザートがショートケーキ。その懐かしいような甘さを思い出させるのがこのノンアルコールカクテルです。洒落た外見ながらいちごシロップとミルクを用いた甘やかされ系ドリンクです。



吸血鬼達のメリークリスマス ※ノンアルコール

980 円

“冬でもさっぱり系が飲みたい”そんなリクエストにお応えするノンアルコールカクテルがこちら。クランベリー&グレープフルーツジュースに、レモンまで加わった爽やかな組み合わせは、食前から食後まで、どのシーンも飾ることができるグラスです。

Concept of "VAMPIRE CAFE"

吸血鬼の居城として伯爵の支配下に置かれた館内は、ミステリアスな魅力に溢れここが銀座のビルの一角だと忘れてしまうほど。赤いベルベットのカーテンに取り囲まれ赤血球が浮かび上がる廊下を進んでいくと伯爵の眠る棺桶が中央に鎮座する広間が出現…!

記念すべきダイヤモンドダイニング 1号店である『ヴァンパイアカフェ』の館内は調度品からインテリアに至るまで、こだわりと遊び心が随所に仕掛けられている特別な空間…銀座という街でこそ過ごしたい、大切な一日にぜひご活用ください。



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>